

**WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII,**  
kierunek - technologia żywności i żywienie człowieka,  
studia stacjonarne drugiego stopnia.

Plan studiów zgodny z Uchwałą nr 20/2024-2025 Senatu UP w Lublinie z dnia 20 grudnia 2024 r.

Obowiązuje dla naboru 2024-2025

ID	Nazwa przedmiotu / modułu	ECTS	Forma zaliczenia	Godziny ogółem	Wykłady	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia terenowe	Wykładów tygodniowo	Ćwiczeń tygodniowo
<b>SEMESTR 1</b>										(l. tygodni: 13)
1	Alergeny w żywności	3	Z	45	18	9	18	0	1.4	2.1
2	Enzymy w przemyśle spożywczym	3	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
3	Język obcy	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
4	Metodologia badań*	1	Z	15	15	0	0	0	1.2	0.0
5	Monitorowanie kontaminacji żywności	2	Z	30	30	0	0	0	2.3	0.0
6	Nutrigenomika	3	Z	45	18	9	18	0	1.4	2.1
7	Zafałszowania żywności	3	E	45	18	9	18	0	1.4	2.1
8	Przedmiot do wyboru 1	2	Z	30	12	6	12	0	0.9	1.4
9	Technologia specjalizacyjna 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
10	Praktyki zawodowe (4 tygodnie)	6	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>335</b>	<b>149</b>	<b>56</b>	<b>126</b>	<b>4</b>	<b>11.5</b>	<b>14.3</b>
<b>SEMESTR 2</b>										(l. tygodni: 15)
11	Innowacje w przetwórstwie surowców roślinnych	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
12	Innowacje w przetwórstwie surowców zwierzęcych	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
13	Mikrobiota człowieka a dieta	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Przedmiot do wyboru 2	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
15	Przedmiot do wyboru 3	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
16	Seminarium dyplomowe 1	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.3
17	Statystyka stosowana	3	Z	35	0	0	35	0	0.0	2.3
18	Systemy i narzędzia zarządzania jakością	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
19	Trendy w żywieniu człowieka	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
20	Przedmiot do wyboru 4	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
21	Przedmiot do wyboru 5	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
22	Sztuczna inteligencja w technologii i nauce o żywności	1	Z	15	0	0	15	0	0.0	1.0
23	Technologia specjalizacyjna 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
	<b>Σ</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>365</b>	<b>165</b>	<b>49</b>	<b>147</b>	<b>4</b>	<b>11.0</b>	<b>13.3</b>
<b>SEMESTR 3</b>										(l. tygodni: 15)
24	Organizacja i zarządzanie ludźmi*	2	Z	20	5	5	10	0	0.3	1.0
25	Przedmiot do wyboru 6*	2	Z	20	5	5	10	0	0.3	1.0
26	Polityka żywnościowa*	1	Z	20	20	0	0	0	1.3	0.0
27	Przedmiot do wyboru 7	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
28	Seminarium dyplomowe 2	2	Z	30	0	0	30	0	0.0	2.0
29	Wykład monograficzny	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
30	Sterowanie procesami technologicznymi w produkcji żywności	1	Z	20	5	0	15	0	0.3	1.0
31	Technologia specjalizacyjna 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
32	Praca magisterska i egzamin dyplomowy	15	E	0	0	0	0	0	0.0	0.0
	<b>Σ</b>	<b>31</b>	<b>2</b>	<b>200</b>	<b>85</b>	<b>24</b>	<b>87</b>	<b>4</b>	<b>5.7</b>	<b>7.7</b>
	<b>Ogółem w semestrach 1-3</b>	<b>90</b>	<b>10</b>	<b>900</b>	<b>399</b>	<b>129</b>	<b>360</b>	<b>12</b>		
	<b>Udział w całości godzin, %</b>				<b>44.3</b>	<b>14.3</b>	<b>40.0</b>	<b>1.3</b>		

\* Zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i społecznych

Technologie specjalizacyjne										
SEMESTR 1										
9	Analiza żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Bioaktywne składniki żywności 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia gastronomiczna 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia owoców, warzyw i grzybów 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia zbóż 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia mięsa 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
9	Technologia mleka 1	6	E	60	20	14	22	4	1.5	3.1
SEMESTR 2										
23	Analiza żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Bioaktywne składniki żywności 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Technologia gastronomiczna 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Technologia owoców, warzyw i grzybów 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Technologia zbóż 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Technologia mięsa 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
23	Technologia mleka 2	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
SEMESTR 3										
31	Analiza żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Bioaktywne składniki żywności 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Biotechnologia w żywności i żywieniu człowieka 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Technologia gastronomiczna 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Technologia owoców, warzyw i grzybów 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Technologia zbóż 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Technologia mięsa 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
31	Technologia mleka 3	6	E	60	20	14	22	4	1.3	2.7
Przedmioty do wyboru										
SEMESTR 1										
ID	Język obcy									
3	Język angielski	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język niemiecki	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język francuski	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
3	Język rosyjski	2	Z	20	0	0	20	0	0.0	1.5
ID	Przedmiot do wyboru 1									
8	Technologia tłuszczów specjalnych	2	Z	30	12	6	12	0	0.9	1.4
8	Technologia suplementów diety	2	Z	30	12	6	12	0	0.9	1.4
SEMESTR 2										
ID	Przedmiot do wyboru 2									
14	Jakość w laboratorium	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Nutraceutyki pochodzenia roślinnego	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Owoce i warzywa egzotyczne	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
14	Owady w technologii żywności	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
ID	Przedmiot do wyboru 3									
15	Żywność tradycyjna i regionalna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność wygodna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność ekologiczna	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
15	Żywność specjalnego przeznaczenia	2	Z	25	10	5	10	0	0.7	1.0
ID	Przedmiot do wyboru 4									
20	Alternatywne źródła i techniki w produkcji żywności	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
20	Functional food	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7

<b>ID Przedmiot do wyboru 5</b>										
21	Cukiernictwo	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
21	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
21	Technologia produktów fermentowanych pochodzenia zwierzęcego	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
21	Technologia ekstruzji	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
21	Nowoczesne metody kulinarne	3	E	40	15	10	15	0	1.0	1.7
<b>SEMESTR 3</b>										
<b>ID Przedmiot do wyboru 6*</b>										
25	Komunikacja społeczna	2	Z	20	5	5	10	0	3.0	1.0
25	Planowanie kariery i wiedza o rynku pracy	2	Z	20	5	5	10	0	3.0	1.0
<b>ID Przedmiot do wyboru 7</b>										
27	Profilaktyka żywieniowa	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
27	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
27	Żywność w chorobach układu krążenia	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0
27	Interactions of food components	1	Z	15	15	0	0	0	1.0	0.0